

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: PREDELAVA ŽIT

2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak:

- vodi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT in skrbeti za sledljivost,
- racionalno rabi energijo, material in čas,
- prepozna različne vrste žit in izdelke iz njih,
- pripravi in predeluje različne vrste žit,
- upravlja stroje in naprave za predelavo žit,
- pakira in skladišči izdelke,
- prodaja in trži izdelke,
- pripravi jedi iz različnih vrst žit,
- varuje zdravje in okolje,
- izraža pozitiven odnos do ljudi,
- razvija pozitiven odnos do učenja,
- izpolnjuje zaupane naloge in jih odgovorno opravi,
- razume potrebe drugih ljudi in sodeluje z drugimi,
- se prilagaja spremembam in sledi novostim v poklicu.

3. VSEBINSKI SKLOPI

Modul ni sestavljen iz vsebinskih sklopov.

4. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

- prepozna različne vrste žit in izdelke iz njih,
- pripravljajo in predeluje različne vrste žit,
- upravlja stroje in naprave za predelavo žit,
- pakira in skladišči izdelke,
- pripravi jedi iz različnih vrst žit,
- prodaja in trži izdelke.

KPŽ1 Prepozna različne vrste žit in izdelke iz njih

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna različne vrste žit in njihovo sestavo, • pozna različne vrste mlevskih izdelkov kosmičev, kaše, mislije in druge izdelke iz testa, • pozna druge surovine potrebne v tehnološkem procesu, • zna uporabiti laboratorijske izvide za kontrolo surovin, • pozna pomen pravilnega skladiščenja surovin. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sprejema surovine, • nadzira skladiščenje surovin, • izdaja surovine v tehnološki proces, • vzdržuje osebno higieno in higieno delovnega okolja, strojev in naprav.

KPŽ2 Pripravlja in predeluje različne vrste žit

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna postopke priprave žit za mletje, • pozna stroje in naprave za transport, čiščenje in vlaženje surovin, • zna kontrolirati in regulirati kvaliteto čiščenja in stopnjo vlage v žitu, • zna kontrolirati kakovost mlevskih izdelkov in izračunati izkoristek surovine, • zna uporabiti laboratorijske izvide za polizdelke in končne izdelke, • pozna pomen posameznih kakovostnih parametrov za uporabnike mlevskih izdelkov, • pozna tehnologijo izdelave kaše in kosmičev, • zna kontrolirati kakovost kaše in kosmičev, • zna kontrolirati termično obdelavo surovine, • zna kontrolirati sušenje in mletje instant izdelkov, • pozna tehnologijo izdelave ekstrudiranih izdelkov, • pozna optimalno vzdrževanje osebne higiene, higiene delovnih prostorov, strojev in naprav. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pripravi žita za mletje, • upravlja strojne naprave za transport žit, • tehta žita, • upravlja in uravnava naprave za čiščenje in kondicioniranje žita pred mletjem, • melje različne vrste žit (pšenica, rž, koruza, ajda, proso, ...), • zna uravnovati mletje zrn, • nadzira sejanje in uravnava združevanje posameznih frakcij, • pripravlja mlevske izdelke za izdajo, • izdeluje kaše (iz ječmena, prosa, ajde, pire, riža ...), • izdeluje kosmiče (iz ovsa, ječmena, pšenice, rži, prosa, koruze, ajde ...), • izdeluje instant izdelke, • uravnava kuhanje - parjenje žit, • uravnava in nadzira sušenje instant izdelkov, • izdeluje ekstrudirane izdelke, • nadzira površinsko obdelavo ekstrudiranih proizvodov • vzdržuje osebno higieno in higieno delovnega okolja, strojev in naprav.

KPŽ 3 Upravlja stroje in naprave za predelavo žit

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna osnove delovanja strojev in naprav za mletje žit,• pozna osnove delovanja strojev in naprav za izdelavo kaše,• pozna osnove delovanja strojev in naprav za izdelavo kosmičev,• pozna osnove delovanja strojev in naprav za izdelavo instant izdelkov,• pozna osnove delovanja strojev in naprav za izdelavo ekstrudiranih izdelkov,• pozna optimalno vzdrževanje osebne higiene, higiene delovnih prostorov, strojev in naprav.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• upravlja stroje in naprave za transport in mešanje,• upravlja in uravnava drobljenje in mletje žit,• upravlja in uravnava luščenje in brušenje,• upravlja in nadzira parjenje in stiskanje zrn v kosmiče ter sušenje kosmičev,• upravlja in nadzira stroje za izdelavo instant izdelkov,• upravlja in nadzira delovanje strojev in naprav za izdelavo ekstrudiranih izdelkov,• vzdržuje osebno higieno in higieno delovnega okolja.

KPŽ 4 Pakira in skladišči izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna stroje za tehtanje in pakiranje končnih izdelkov,• zna kontrolirati kakovost mlevskih izdelkov, kosmičev, kaš, mislijev, instant izdelkov,• pozna predpise o pakiranju, deklariranju in skladiščenju izdelkov,• pozna vrste in uporabnost embalažnih materialov za posamezne izdelke,• pozna ustrezne razmere za skladiščenje končnih izdelkov,• pozna možnosti za organoleptične in tehnološke poškodbe končnih izdelkov zaradi nepravilnega skladiščenja,• pozna optimalno vzdrževanje osebne higiene, higiene delovnih prostorov, strojev in naprav.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• zna izbrati embalažni material v odvisnosti od vrste izdelka,• strojno ali ročno pakira izdelke ter jih deklarira,• izvaja kontrolo mase po predpisih,• kontrolira skladiščne pogoje,• nadzira skladiščenje v silosih, pretakanje, tehtanje in transport rinfuza končnih izdelkov,• vzdržuje osebno higieno in higieno delovnega okolja, strojev in naprav.

KPŽ 5 Pripravi jedi iz različnih vrst žit

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna načine naročanja in sprejemanja žit, mlevskih izdelkov, kosmičev, kaš, mislijev, instant izdelkov, ki jih bo potreboval za pripravo jedi,• pozna načine skladiščenja pred uporabo,• zna kontrolirati kakovost in količino sprejetih izdelkov,• spozna postopke termične in mehanske obdelave izdelkov za pripravo različnih vrst jedi,• pozna osnovne sestavine in tehnike priprave jedi iz žit,• upošteva novosti pri pripravi jedi,• pozna normative za pripravo posameznih živil in jedi,• pozna primernost posameznih postopkov pri obdelavi in pripravi določenih jedi,• zna primerno ohladiti in shraniti jedi ter jih nato pravilno servirati,• pozna optimalno vzdrževanje osebne higiene, higiene delovnih prostorov, strojev in naprav.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• naroča in sprejema surovine, ki jih bo potreboval za pripravo jedi,• skladišči surovine pred uporabo,• kontrolira kakovost in količino sprejetih izdelkov,• termično in mehansko obdelava surovine za pripravo različnih vrst jedi,• pripravlja jedi in upošteva normative in novosti pri pripravi jedi,• hladi in shrani pripravljene jedi, ter jih nato pravilno servira,• vzdržuje osebno higieno in higieno delovnega okolja, strojev in naprav.

KPŽ 5 Prodaja in trži izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- zna predstaviti in ponuditi izdelke,- pozna osnove kalkulacij.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- sprejema naročila in upošteva želje kupcev,- pravilno naloži in shranjuje izdelke,- skrbi za lastno urejenost in urejenost prodajnega mesta,- izračuna lastno ceno izdelkov in jih proda.